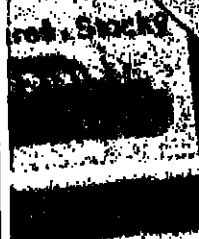


מוסף ידיעות אחרונות

כולל:

זמנים
במסגרת



האישה הכי חכמה בעולם - עמי' 20

יום רביעי, י' חשוון תשמ"ז - 12.11.86

הקדמה
לפי الأصل

הידוע
MEN

TON

SUR TON

משינה מדברים טון-סוד-טון



משונה

לודזיה רוטקס

פרקטיק

הדארלינג של פאדיז



מימין: האשה כאלילה שקוף. סרט מצטלב במרכז. מימין למטה: בהשראה רוסית - צעירים צבעוניים גדולים. לה - על הראש והצוואר, לו - על הצוואר. משמאל: מותניים מוגבהים בחצאית מידי אפורה, עם חולצה לבנה, במראה של ילדה טובה.



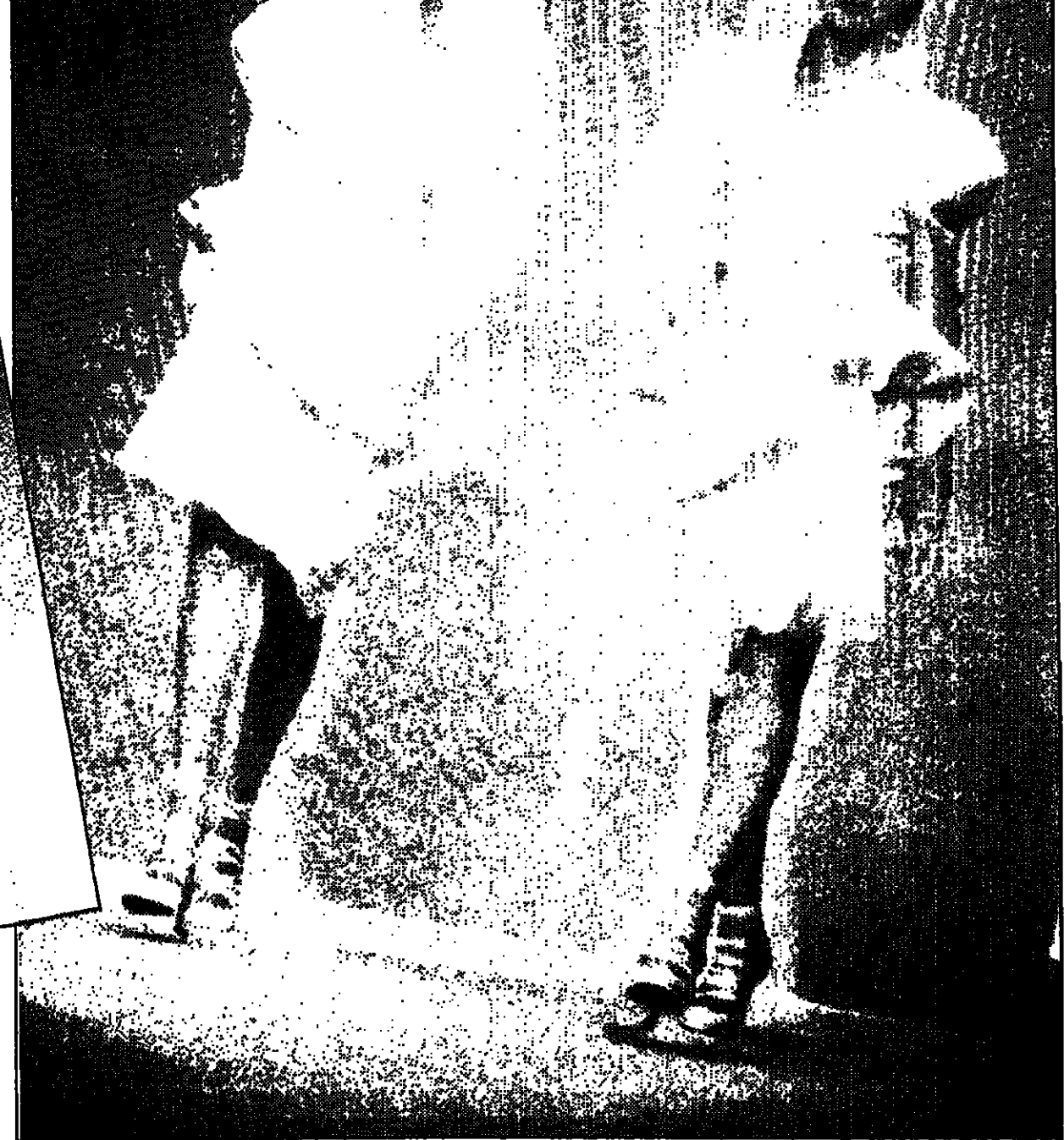
לם בקרב בקליפורניה עבוד האופטיקל של דזמב וכן עבוד נור, ורג, ובאחר, מוגלר אחת לצד גם עבוד ציורי רוג'ר צברית, אליקס מלכת, עם משמח בארץ, שער גיל 17 נתן לבלות בלכת, נחגלה, לדבריה, על ידי מוגלר בתצוגת בוגרי בית הספר לעיצוב. אסמור, לפני כשנת חצי מוגלר חזר לעבוד אצלו. אליקס הנראה כדוגמן במיקסרן חסי הצווארן וישר, את של מוגלר - אך נחלחל לביקור של מוגלר ברוסיה.

נות של יצירותיו ואף את אלה של עמיתיה. לאחרונה צילם במסקבה את רגמי האופנה הרוסי וייצב עבור ה"פארימאן". לביקור בבית המועד קודם לברית השבת בתי צילם מבינה ברצותו העולם. בישאן ובאחר, העניק וזינות ייצור לעליות, תכשיט סים ונחירות. מוגלר דלוק על צילום. הוא מצלם בעצמו את תצלומי הפרסומות והעיתון

הן קולאג. רק כלהקת הכלים של שפית רין, לשאריו הגיע ב-1967 לאי שיש את לימודיו בבית הספר לאי שפית דושיטכית של סטרסבורג. לאחר שיעב עבור הבטיק האנגלי "הדול" ועבור מפעלים במאריין, פילאן ולוגרין - השיק ב-1973 קו לייזר ראשון. התוצרת, קשה רח פאר לייזר, שנה לאחר מכן השיק אוסף רא' קו ששאל את שמו שלו. מוגלר גאה

טיידי מוגלר הוא המלביש של הפאם-פאטאל המודרנית • סימן ההיכר האופנתי שלו: קוקטייל של סיגנון אלילות הקולנוע ומדע בדיוני • את דגמיו הוא מתכנן כמו סיפור, הרבה כוח • הוא אוהב נשים חזקות. הרבה כוח

מאת נורית בתייער, פאריין צילומים: פושופאסט, פאריין



איסטוריה. מיקטורנים לבנים על "מפלום" בצד אחד בלבד. נעלי שרובים. למעלה משמאל: טיידי מוגלר.

תצוגות אינטימיות באולם קטן בבית האופנה שלו. עם מלאך הצגות מהתקופה, דוגמניות עם כנפי הוב, ומסיקה כנפי ירחית, שערך לפני שנתים בחגיגת העשור לבית האופנה שלו - העלה מוגלר מכנסי רכיבה הנושקים לברך, חצאיות פריאו חושניות, מיקטורני "מפלום" שהחלק המרחב ממוחזרן שלום - הוא כנף או בצד בלבד. תצוגתו של שיקפה את כל נטיות האופנה של ה"פארימאן" החדשניות ובצדן גם את חצי הברכים החשושות ובצדן גם את חצי איות המיר האורכות. את האסימטריה רגמים שחיותם וגבם שונים זה מזה בסגנון, אופי, ו/או אורך. את התוצר מוגלר דמישטעז מרי בשביל רכב ראש של בבושקה רוסית, כנשת ארץ ון נכנסות לתמונה רק ברגמי הערב

כשרה הראשונה בתצוגת קיץ '87 של עלאיה, ממש מול איסי מיאקה שגם היא הייתה מוגלר. טיידי מוגלר, המכונה "הדארלינג" של אופנת מאריין, נמנה על החמישיה המותחת של גדולי היוצרים של עיר האורות. החמישיה כללה את גוטייה, עלאיה, מונטגו, ויווי יאמאמוטו. אבי טאן לורן, לשם השוואה, ממקם במקום 16 על-פי משאלי הבוטיקים והערי תונאים של מבין הסקסטיל הצרפתי. לאנפילר - במקום 15. עקב איומים של מנהלי רשותות אופנה אמריקניות ויקריות, שרגלי קנייניהם לא ירדכו על מישתן אוהלי התצוגות שבחצר הליבר, בגלל סיגוריו חסרור - מוגלר הירר גם את רגליו הוא מהאוחלים בניגוד לרבים מהאוי כבאים שכן קיימו את תצוגותיהם לל בשנים 1976-1977, שבהן עלאיה, או אלמוני, עבר אצלו. זה אכן לא מפ ריע לשינים להיות חברים. מוגלר ישב

ביל בלאס מגיע לישראל

סוד שמור מאוד

בערב ראש השנה האחרון, חירסם ידיעות אחרונות לראשונה, את סיפור אהבתם של דוד הנדונין ומרים כהן-סורא, במסגרת המיזם שהקדיש 100 שנים להולדתו של ב.ב.

מרשת אהבה זו, שנותרה עלומה עד לפירסומה, הוזלה בתחילת 1942. ב.ב. היה אז בארצות-הברית לאחר ביקור בלונדון. לא רחב הגיע בסוף 1941, בשל שתי טיבות עקירות: להיפגש עם הנשיא רוזוולט ולהשיג אתמטיקתו והקמת צבא יהודי ומדינה יהודית וכן לארגן חיות יהודית אחידה של המדינה הישראלית. חרשי ברידתו הארוכים, והאכזבה שחל במגישותיו ובניסיונותיו להגיע לפגישה עם רוזוולט, מנעו את עצביו. בן גוריון, בן 55 וחש חשוקה לחברת אשה, הודמגתו וז נפלה לידיה, לשפגש במשרדו. "הדסה" בנייריהם אח מי שכינתה או נמוכיתיו והערה לארץ-ישראל, מרים כהן, בת ה-19. כשעקר לווינסטון, ביקש נאחורו לרוא להשאל לו את נריום נתן לצורכי עובדת מזכירות שהוא זקק להם. לאחר מספר סירובים, נסעה מרים נתן לווינסטון והשקעה במלון "אמסטור", בו התגורר גם ב.ב.

כך החל הדומם. ב.ב. היה מועיק את מרים נתן בכל שעה משעת יום או הלילה, אולם לחיזוריו לא נענתה מיד, אלא לאחר מספר שבועות. אחר כך באו בילויים עשומים, נסיעות ופושטות וסידרה של מבחנים ששלחו האחר ילשני, כדי להסתיר את מה שהתחולל ביניהם, יצרו השניים קוד מיוחד במכתביהם. הוא פנה אליה נאילו היתה כבר ואת רגשותיו שח במכתבו אליה, כאילו מדובר בארם שלישי. (בן גוריון 100, ידיעות אחרונות, ערב ראש השנה תשמ"ו, 43.10.86).

כאשר חזר ב.ב. לישראל משליחותו, עדיין נמשכה חליפת המכתבים ביניהם, מכתבים ששורה בהם כעיוההטחה להגשמת אהבה. אבל לא כך היה. המרוחק ומצוקות המגנים - שהיו מלחמת העולם השנייה עדיין היתה בעיצומה - הדווקא את השניים, הלהט שכן, ב-1945 גישאה מרים לארץ טאוב, אבל הקשר בינה לבין ב.ב. לא נותק, כנראה באוגוסט 1973, שלושה חודשים לפני מותו, עור הדיון ב.ב. את מכתבו האחרון אליה, וזי הגיע וקוזה על עדי תגיע



בערב ראש השנה, נחשפה לראשונה ב.ידיעות אחרונות, פרשת אהבתם של דוד בן גוריון ומרים כהן-סאוב (בתמונה). שנמשכה מספר שנים, בראשית שנות ה'40 • היא היתה מזכירה בת 34 ב.הדסה' ניו יורק, והוא - בן 55, בודד, מאוכזב וכמה לחברת אשה • נסיים להתחקות בארה"ב אחר דמותה, לא מעלה הרבה • את סוד אהבתה, שמרה גם מפני חברותיה הטובות ביותר מאת יעקב אילון, גיירורק

ליכוד בשרה-הברק. ב.ב. נפטר ב'1 בדצמבר 1973. מרים האריכה חיים אחריו ונפטרה בנייריה, ב'1984. הנסיון להתחקות אחר עקבותיה של מרים כהן-סאוב בנייריה, לא קל. וזים מבני דודה חיים עוד, בני משפחתה אינם ששים להסגיר פרטים. תראה, אי אפשר להמלט מההרגאות, אילון בנלילו, זה דבר שתמיד קיים - אומרת בדאנה ג'ורית אפשטיין, בת ה-71, ברינתה המשפיעה אל המנטרל שרק ממערב - אבל מרים... אני לא במינה שחיא... היא הדי היתה 'מקסלי' ומדת מין).

ג'ורית אפשטיין שייכת לגזע המיוחד של פעילות. "הדסה", אחר האירגונים היהודיים החזקים והגדולים בארה"ב, ואין ספק שלרוב בגוריון היו יחסים מיוחדים עם "הדסה", יתר מכל שמי חזק להעיד על כך גשות "הדסה" עצמן, שקיבלו את פני בגיירורק רק ב'1941. כדי לחזור לאותה חקופה, צריך לאתר את המעילות הנחישות באמת של האירגון הזה. ולמרות שזה לא תמיד מסתדר, אהה מוצא את עצמו משוח אתו על מה שהן, לפחות, מגרירות כפונדוראפיה.

שם, כגד השני של המאק, גרלנו ביתר, מספרת ג'ורית אפשטיין על היכרותה עם מרים כהן. "השכונה נקראה 'ורקספיר', והיתה כמו נטו - בין הרחובות 85 ל-96, ממור לשיריד לקסינג' טון, שני בתוכנסת והרבה דוכנה יהודים. אלה היו היהודים הראשונים שישלחו ככנס, יהודים במהרה מודרנית. אביה של מרים היה ע"ר ואחר כך שופט. הוא נולד כאן, והיה כבר חלק מהתרבות האמריקנית".

מכונה כשם הוא כבר מומן לא קיסם במינה גיירורק, אבל האירור עדיין נחשב מהגן הרבה יותר מהלואר איסט סייד, שבו התגוררו היהודים באותן שנים של תחילת המאה, ושבו פרז המס וד הועיר והועיר עד היום היהודים, שגן הסתם עדיין לא הצליח בעסקים הנחלים.

ובכן, מי היא האשה שעוררה כל כך את תשוקתו של בגיירורק? האשה שלה כתב מכתבים לוהטים כל כך ושאותה הגדיר אתה מל צדיקים. השאלה מסקנת לא פחות, מדברים אחרים באישי חו הרביעית והתשובה... מוכנסת לא מועת.



עמוד 6 ידיעות אחרונות

רבקה זלצר: היו זמנים, באמריקה

בספר-מחקר "אמונות העסקים", היא נימנית עם 102 הנשים שהצליחו להפוך מיליונריות, בעולם הנחשב גברי • לאה זלצר, ילידת ראשון-לציון, בנתה בארה"ב אימפריה של מוצרי קוסמטיקה, העסיקה 15 אלף עובדות • בגידה של כמה מעוזרותיה הנאמנות ביותר - גרמה לה הפסד של מיליון דולר • היום היא בארץ, מחפשת את ההזדמנות הנכונה • שישה כללים להצלחה.

מאת יעל בסיחן | צילום: אברהם חסון

חלק רציני מומנה בנסיעות ובאירגון המסיבות. כנשיאה של החברה, הקפידה להיות בכל ערב כולה, ופעמיים בשנה היתה עורכת מסיבה ב"ה" הידיעה לעובדות המצטינות של החברה, נשף בנוסח לאסוונאס.

הייתי מאושרת, מספרת רבקה, בכל חודש הייתי מציבה לעצמי מט" רוח חורשות, ומגשימה אותן. בוב, כפי לי, היה לציד כל הזמן ומעולם לא קיטר על כך שאני עובדת קשה, או שאני נמצאת מסמיק בבית. הילדים היו מאד עצמאיים, היתה לי אשה שעי רה לי בכל הקשר למשק הבית, ולי לא נותר אלא לעשות כסף וחיים משוגעים.

חיים משוגעים נוסח רבקה היו לפר צץ בסוף שנות בגיירורק 5,000 דולר עם מסעיות, בילויים וקצוות. לנסוע עם העובדות המצטינות לכל מקום בעולם אליו נסעו, ולצדף תמיד את הכעל והחליים, לבקר בארץ, ולחיות בלי חשבון.

רבקה זלצר, בביתה בת-לאיב, אם את כל כך טובה במכירות, בשביל אחרים? רבקה, המעידה על עצמה כעל אדם ספונטאני והחליט, לקחה את דבריו כרצינות. היא החליטה להשאיר בתחום הקוסמטיקה, ונזכרה, שכלורה, בכל פעם שנפצעה או נכותרת, היתה אמה מורשת על עצמה את תגלי של צמח האלורורה. בארה"ב גילו אז את הצמח ואת תכונותיו הפואיות ומגוון ויטי מרים שבו, ורבקה החליטה לייצר מוצרי רים קוסמטיים העשויים ממגו. משהו סיפר לה על כימאי מסקטאס חרופה את עבודתו הדוקטורט שלו על האלורורה, ורה, ורבקה טסה לשם מיד.

שבתי אתי ימים ויציגו יחד קו של מוצרים, לכל מיני סוגי עור. לקחתי אתי כמותם בחורה שעברה שנים בתחום הזה, קנינו את הצנצנות הזולות ביותר שהיו בשוק, בעלי נתן להברה את השם "אלו צארים" (קסם האלורורה בתרגום ג'וריאנו לרדף).

רבקה זלצר, בביתה בת-לאיב, אם את כל כך טובה במכירות, בשביל אחרים?



ידיעות אחרונות, עמוד 7

המשך בעמ' 22 | יום רביעי, 12.11.86

CAN CAN

דיסקו גרוב עם קצב

וועז! דיסקו קאנקאן מכנסי גרב גמישים ללא רגליות

דיסקו קאנקאן, מכנסי הגרב החדשים של גבור, נותנים עכשיו את הקצב באופנתו את יכולה לגנון את המלחמה שלך במבחר צבעים מלחניים: ירוק-יער, צהוב-אוקר, אדום-טרה, סגול-חציל, כחול-פטרול, כחול-ספיר, יזה, אמור, שחור ולבן. "דיסקו" מתלבש עליך בכל מקום: בבית, בעבודה, ברחוב, וגם בעת התעמלות או ריקוד.

היכנסו עכשיו לקצב ה"דיסקו"!



גבור סברינה

ריח של מיסות-ילדות

לא בכל יום, אבל יש ימים כאלה. נפתחת חוצה אווירי, איוו נכונות להתמסר, ולתור את השרשראות הנעלות את הריגה, בודד-על-אסור לריגה ברכיך בדרך לעבודה. שהעסקה, כן התישקו, שיהיה בסדר, בסך הכל אני חוזר מאבר. אבל תנה זה נפתח חוצה אווירי כמו דור של קוסם, כדי להיחל חיותו אליי איש הדילק הנחל את זה בדרך לפגישה בבגמתי למלא רלק ליר הכיבול לא הייתי אצלו איזה עשרים שנה. פעם, כשהייתי רעננה מדין בן יומי, הוא היה מתעסק איתי, שאל אותי אם לברוך שכן, אומר לי מלים נמסרות ונתן לי דרישה, שאילו רק הייתי פניה, שהוא פשוט ברוך, הוא, אם אחליש לשות סמאטס, זה היה או מתייה נשמות. גם עכשיו מחירי אילי הכתר, והא נזכר כי, אומנם לא היה אבל אולי בלתי-נשכחת. הוא משג אולי את אותה החיות המוכרת, אני מנסה לאיין, והאם הוא זוכר אותי מאז ערין מוכ לחדש בתור, אם עוד פעם ארצה להתחיל סמאטס. אבל הוא הרי מתעסק מאז עם הרבה נשים, עשרות, מאות נשים. לא זוכר אותי, אבל נהה בור כי שוב מחדש, נושאת עשרים שנה נשמות, והשיר שלי מזהיב-לבן, וגו' נהה אם כן קישו. יש בו במבחר הדלק שלי משהו מן המצוי, משהו מהקובץ, או חצב השתנה ולוחות השנה נתלש, והשנים היו לפני המלחמה ואחרי המלחמה, ושוב לפני המלחמה ואחרי המלחמה, וגו' בתי-סלונע בסמור, והרעו בתי-סלונע, והכי הכי השתנה התבונה, אבל האיש שלי עדיין מתנהג הדלק, הדיסקי ניצחו את הממרות, ש לא לחזור, גם הוא לולאה בתגורת חיי.

בדרך לפגישה אני נוסעת ברחוב בגרשוב, ונהא אשה רחפת עצלת ילדים, והא מוכת לי רעד בדרך אל הפגישה אני חולפת על פני הגינה שש החיפוי אותי, כדי שאשתך את הנה שיתם עם חתיבת בנות וכל משק בעיר הזאת קיבש את חיי, משתנה, והא אותו דבר, ואשילו פארי מן-אמור לא תישנה לה, שם לא אנגוש פיסות ילדות ולא גבר שחיון אורי לפני עשירים שנה, ולא את סואנה של ילדי, ואני פתאום מרחפת על מהגרים שתפסו אקריקה, מה הם מוגשים שם בדרך לעבודה, איכות חמיר את אל כין יסודות הבטון של היגננון מנסר, אותם כבר שום בולדות לא יוכל לקעקע.

אורה שם-אור משהו נפל בקיץ האחרון

כמה בנות משוחררות חזרו לגור אצל אמא-אבא, כי החבר הכיב

הנכריות חזרו להציג יצירות אמנות עם רגש על מוליטיקה.

לא, לא חורבו אליך, שארם... אבל גם לא ציינו לך.

חזרו המישה הקילו שבקשים בליכ גדולים נפטרנו מהם. האחיות חזרו.

חודשיים חזרו, חמישים, מתישים, סגור-ידיעה, חתיכתי שהעניינים יחזרו להיות גורמאליים, אשמיטיים, מעילים, כמו שהיו לפני הקיץ המתק. עוד קצת, עוד מעט, והיפנותי את עצמי ונתקוטי בבוקר עם מרץ, מוכנה לכבוש את חזקתה מוכנה למאבקים, מוכנה לעימותים, מוכנה להתמודד עם הכעיות.

אבל למרות שחל חור, כביכול, לחיות כמו שהיה - אני מתעוררת עייפה, התישתיים של אמש לא התפוגגו במשק הלילה. אני מנסה לאט לאט את אורני לכל הכיבורים על איכות החיים ולזה שאין מה לעשות, בגור-עלני - אבל האנשים מסרבות להאמם, העיניים מסרבות להיעצב, והלב מסרב להסיק לכאוב.

משהו נפל בקיץ האחרון. משהו שאי-אפשר לחזור לאחור.



מה שלא ידעה היונה

יוסי שין
שלה לכל ארכה, ואחר-כך - את השנייה כמו אסיריט בכלא שיוצאים לחצר. זה לא החופש, לא הריחוק המופלא בשמים - אבל זאת הוכחה שהבננים שם, שזה ייתכן, שזה אפשרי. כמובן שהקפדנו, תמיד הקפדנו, לסגור את הדלת של ארון האוויר. שלא יברחו, חייבנו שיצאו הנוצות, ושהיונים תהיינה שלנו. כנראה שלא הקפדנו מספיק.

יום אחד, בשחורתי מבית הספר בצהריים, מיתוהי למיטבת, פתחתי את הדלת של ארון האוויר, וגיליתי שבארון מתרוצצות לחן רק שתי יונים. השלישית, שצבעה סגול-אמור, נעלמה. הלכתי לחפש - אולי היא בבית, באיזה מקום אבל לא, היא לא הייתה בבית, והיא לא יזינס. היתה במיטבת. נעלמה. ממול לכינתו היה שרה רחבי-ידיים. ידיתי לשם, כי ידעתי שהיונה רואה לא רחוקה לסת היונים. צדי למרות חלק מנוצות שבכנפיהן.



אמר חאיש. ואכן הוא מרס חלק מנוצותיו, ואמר: עכשיו לא יוכלו לעוף עד שיצמחו מחדש הנוצות. בינתיים תן תהרגלנה לבית החדש שלהן.

היחננו אותן, את היונים מרסות הכנפיים בארון האוויר שבמיטבת, שמנו להן מים ולחם, וכן המוככו להן גאות מאור, הלך חזרו, על שני המרפס הגרים של הארון.

הייתי ממטכל בתן שעות, מדרות מצד לצד בארון האוויר. לעיתים, הייתה אחת מתן עוצרת, ובאילן מתממתה - מורשת את הכנף המפוגמה על הרבה יותר מזה.

והדוטציה נוע תנוע

הנה, יותר מעשרים לכל תפקיד ביד שואה, משי-מקומות בצמרת. בליכ רחבת מישורות תלכים ככה להכיר, כשכל הצמחות תפוסות, והאם יש מישור שגבול לחגיו בקיל רב, שלתפקיד ראש הממשלה לא מתאימה גם יצחק רבין, יחזק מרזיק, גר יעקבי, משת גיסם למן לא לאשר עכב התחרות: המאזינים חללו לשמש, כל אחי בתור, בתפקיד ראש הממשלה.

בתלחח שוארין הואן, ממילא מתחלקת (בעדיר) ל-50 אחוז מצביעי ליכוד ו-50 אחוז מצביעי מישור, ושואל תחלק כל יעד כמה שנים טובות - אפשר יהיה בשיטת הרוטציה מוכת-העובדים, לוותר לכמה שנים על מערכות הבחירות המתישות, הסוחסות, המעצבנות, אפשר יהיה לתת לכל האנשים המתאימים לתפקיד באופן שווה, אך כישוריהם (ואת האמביציות שלהם). חרמקרטית אולי לא בדיוק תישמר, אבל אי-אפשר להשיג הכל בחיים. גם ברוטציה-האומים היא לא בדיוק נשמרת. לפחות כמה לא יחזן אנשים מתוסכלים בצמרת.

שחרי ירנע לכל, שפתיא-מורוגים דמיטראוויים, לדוגמה - אם בתחילת העונה ירנע שחקן שואה יפלא במשך, השנה שני תפקידים קטנים, שניים מישורים, אחד ראשי - הוא לא יחזק אומקל בשואה יעקב, בהתנה אות או כשתיים - בתפקיד שלמטה. מכבודו המיטווי, העיסי, שבאמצע העונה יראו אותו גם בתפקיד ראשי, ובמסלול כמו בתאסרון. וגם בתאסרון כמו בתאסרון: למן שאת תפקיד מילחא אמרת לא יישחקו גם עיה סל, מנה, פאריו, אתל, מוכנסקת, ועוד, שחקניות מנהימות בגיל ובכשרון למן רק שתיים תוספה - למי ששבה לרנע את פשרי תפקיד של המושג - היא תלוקה סיבובית, מעגלית של נסדרות יוצרות רק ש ישר, אחי, כבר שחיה רטציה מלאה - צדי לשחות עד כמה אנשים במקומות אנכונים, ועל זה כבר נאמר הרע על פי כן נוע חזק.

**על מי קל יותר להשפיע לשנות את דעתו • הפסיכולוגית רות
בר העמידה במבחן את המוסכמה לפיה, נשים נתונות
להשפעה יותר מהגברים • מסתבר שההנחה נכונה רק
בתחומים הנחשבים, בדרך־כלל, לחשובים ולגבריים כמו:
פוליטיקה, כלכלה וחברה • הן לא בטוחות בהתמצאותן
בתחומים האלו ולכן קל להזיזן מעמדותיהן • בתחומים נשיים
מסורתיים, כמו אופנה, בילוי, חינוך, נשים נחושות ועיקביות
בעמדותיהן, יותר מגברים**



במסמכים. כי בעיני הצדק חומר אינו
החומר. מסכות במה שנוגע לאתור מר
המחשבה. שיש, למשל, את הסימטה
הידיה ברויזיה. המסכות באת כער
לם, הנח שערך הברדה מושפע עדי
מסמכות הרוי. בר מספרת שהיא
שינכנה את עקלי ברויזיה באורכי

בר ועמיתיה ברוק במחיריהם מי
מושפע יותר מהמסכיות שתוארו
לעיל, מאשר מהגבולות.
שמיטת ארבעת הדינושית עוב
רת בעוצמה שווה על בני שני המצט
אכלי שני הברלים הינואטנס וברכיס
שמוגרשנים עוב גברנים. מימורי

לנכנסת את היססה הזאת. כי לפי
המחקריה צדק הבריה מושפע בלי
מסובות וממוה, זה ששורת ורבה וז'
לרוב שבוי ביה רבים. על כך גם
המחשבות כיון מורת העירומות לב'
על תורת העירוס. – שריא –
זה ילס סבכב ש בתקרי המומחה
בתקריה הבריל רב בין מקורן
לשפעה שונים: זה השפעת שפרת
סבוכיות תצויות, כמו הקצבה (מי
שפעת, הרוב וכו') סבכות הרוב
המחשבות בשאלה מה תושבים הרוב
אם סבכות של מחשבות בתור
אם כן, סבכות, סמבולוג, ורואי, ש'
צדק סבכות תצויות, זה המומחה
הכוללני, שמשפיע על כל תחומי
החיים. מומחה כוללני כל
יכול להיות גורו או להבדיל סטור'
שישיות אירומיסית כלשו, או רב של
החלה.

כל אחד מאיתנו מושפע גם משרי
קול הדעת של צממה. הם שהתורמים
בזמנים מסובות מצמצמים, כי מי שהסבסב
אות שיקול דעתו על מסכות צמצמית
השיתית, כלומר על ערומת הישיבה
התורמים, הכוחות הם ראית, שמע
הן, ומכריעות אצל רוב האנשים.

מחויבים וזמנים לחלוקת כספים.
בר מוכרתי מרשה שהיתה לפני
שנים אחרות בגוריה המעריכה מאוד
נשים צעירות המסירות ריחוקן על
כאוביהן בעים. חללה ושם שישאל
ליום ביצוע שם וזהו על שם יום
המחוללות היה גבר אחד בדרך יום
שם, אומרת כי, היו נהגות להשפיע
סממנים על קבוצה וכן תושבעו שם
פתיים, ורבות בין מנהיגיהם המסית
מנהיגיה ונחמס המנהיגיה מלמלי
בעולם של נשים רבות. מלמלי בעל
אחד המסד היה זה וחלוקתו בין בבל
מאד מביצוע שכלתן, וכן מנחה את כל
החברים. וזהו המנהיגיה המסית

נים. הם העמידו למיבחן את המוסכמה אשר עליה, נשים נתונות להשמעות שונות יותר מהגברים, וקל יותר לעבור עליהן ולחזיון מדיענת ומעמדות שהחזיקו בהן.

המוסכמה הזאת ריחזה עד לעשור האחרון גם בקהילת המצריים. רות בן מאצטס ותיקים שקבעו כי מין הוא זה, הוא הגורם לחוק ביחוד המצטיין הובר לים בין אנשים מבחינת תכונות השלמות. השלמות. אולי, חזקת אומריקנית שחוללה בכך ססק, טענה שהמחוקרים על הנושא, בוצעו באמצעות שאלות ישירות. הגברים שנשאלו, והושפעו בתשובותיהם מהמסריאליסטי השווייטיסטי, שעליו לא יאה לגבר לשנות

אח דעתו לעיתים קרובות, שני חוקרים אמריקניים, ג'ים סיסרונג וגולדברג, היו הראשונים שטענו כי יש להבדיל בין תחומים שרבים של השמעות, מתברר, שנשים נותנות להשפעה יותר מגברים רק בתחומים שנחשבים בדרך-כלל ל"חשובים" ול"גבריים" כמו: בעיות פוליטיות, כלכלה ותחבורה. רבות מנחשלים לבטח

ביום שמונים בגי' הכרע
לכשה, גויס לסמוך על
הארגון הצהיר שלום את מי
שים. שכנובו את שווי, ונלקים
לעמל, על כמותי מוסית, הבנ
הי' תושב בדלתו לקנות את האבוקות,
ותחז מהתשובה, ונעל שפעה לו להס
לען כן מה הוא מניח את תולס
יור. בזה על אפי' מרבת את המ
ההיגיונאית בהיגיון הנרע.
נעשה תחלול בעצות ביהודי לר-
י' ונאות לרדוש בעצת מומים,
תחמכות כי בגרים מסכים חזר
לשום על השפוט הארגוןאית
לעמל האגודה הרחוק בכותה נה
לעמל האגודה התושב.
לעכ' מבציעה שורה סקרים
בציעת התחלולות וזה שר, ודקס
שומות וזה שכליתו באורסיר
לחלובי ונחלת בורדומס' על
רסוס איראלי. במקרים השתתו גם
לעמלונם פוססור אר' קרדלס
ו'י' ר' ונאי. ב' רעיתיה בוק'
ש' חסא' - בגרילי' בהיתחוסס' של
ל' המים למקרות השפעה של

מים שנחשבים בדרך כלל לחשובים ולגבריים כמו: בעיות פוליטיות, כלכלה וחברה. רבות מהגשים לא בטור

יום רביעי, י' בחשוון, תשמ"ו - 12.11.86

ממצאיהם: 150 ציפורים בהרים; מים וחורש; 20 גרם פטריות בענפים
האבות; 1/2 כוס שומן; 2 ברווזים; במשקל לפרט כ"א: 1/4 כוסות ים
הים; הצי מתוק; תפוח; 500 גרם למיני ירד; מלה, 599 חומץ.
התחמם במים וחורש למשך שעה (בעונה) אפשר להתחמם
עובדים ללא תרדמים במקום במזמקה השורשים.
התחמם צי במכות המרגיעה כוח אותם מהשומן. בסיור גדול, אפשרויות
הברווזים כמות ציורים. מציאותם לברווזים מזהל, ושופכים את
החיות את הברווזים לסיור. ומסמכים ים ובעליהם.
סמית את השיכה הבעיות לפר קליפת הצפון במקל יקות. חולטים



ברוך ביין ופיטריות

המאמצים: 300 ג'ים זהה אורז, וחתוך לקוביות בינוניות; 300 גרם פיסטיות;
מיון מלימון אדום; בצל קטן; שן שום מעוכה; 2 הרוזים, במשקל 2 ק"ג
האחד; בקבוק יין אדום יבש; 2 כמות וטק עגבניות; עלה דפנה; מלח, פלפל
והקוריות.

בנוקמים את הפיטוריות, ויוצקים עליהן את מיץ הלימון. משהים מיטפר דקות, ופורסים לפירותים בינוניות. קוצצים כל קוביות את הצבליים. משוחממנים את הברבורים בטור גזול, כל קובית שמוץ, ושופרים את כל ההשומן שנינו מהברבורים. מוסיפים לסיר קוביות חזה אורה, בצל ושום. מוכסים את הפיטוריות. מכסים ביון, ומוסיפים רסק עגבניות, עלח דמנה וצבליים.

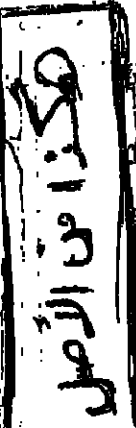
מגישים את
המאכלים על מצע הפיטריות וזוהי האווירה. את גרזלי הבישול מגישים בכלי
גפר. (9 מנות)

■ דנית סלומון

הממצאים: 2 בכות שטח; 2 בגלים ברדלים; 4 אומצות קצות (לא שטח); ½ כוס מים תפוחים; 3 כפות רוטב סויה; 2 כוסות ספיריות שלמות תחת שטח; 20 דקות נעדר; 1 מים לא הוצרך

קוביצת את הבצלים, ומטענים בגלם את סכר רחב. מוסיפים מים תפוחים וסויה, ומביאים לרתיחה. מוסיפים את התמצואות לסיר, ומבשלים במשך 15 דקות. מוסיפים ספירות העש מים, ממננים את הלהבה, ומבשלים במשך 20 דקות נוספות.

מורסים את התפוח לעיגולים דקים, וקולים ½ דקה תחת אסקלה חמה. שמים 2 פירות תפוח על כל אומצת, ומתבלים בוערת מרגישים.



המצרכים: כף שמן; בצל גדול; כרוב אדום או לבן; תפוח עץ;
מייץ מתפוז אחד; מלח ופלפל; קינמון; קורט סוכר או ממתיק
מלאכותי; כף חומץ.

מוזמנים את השמן בסיר רחב, או בסיר לחץ. קוצצים את
הבצל, ומטגנים בסיר עד שיוחבו. חותכים את הכרוב
לרצועות דקות, מוסיפים לסיר ומטגנים מיספר דקות.
מוסיפים לסיר מעט מים.

קולפים את התפוח, חותכים לקוביות ומוסיפים לכוֹרֵב.
במוסיפים מיץ תפוזים מסונן, מלח, פלפל וקינמון, ומבשלים
עד שחכרוב יתרכך. טועמים, ואם יש צורך מוסיפים תומץ
וממתיק.

כוס סוכר חום; כף קורנפלור; מלח ופלפל; $\frac{1}{2}$ כוס מיץ תפוחים
 $\frac{1}{2}$ כוס מים; הנומנו; אנוני מוסקט טחון; אפונה ירוקה;

מבוססות או משומרות.
ממחממים את השמן היטב בסיר רחב. פורסים את חוץ החודור,
והורחבים את הפורסות לרוצנות באורך 5 ס"מ וברחב
סנטימטר אחד. מוסיפים את הרצועות לשמן החם, ומטגנים
עד שיטו את בצקן. מערבבים מדי פעם. מוסיפים בצל ירוק
קצוץ, ומטגנים עוד מיספר דקות.

בסיר קטן מערבבים טוב, קורנפלור, מיץ תפוחים, מים ותבלינים. מבשלים עד שהתערובת תסמיך. מעבירים את רצועות ההודו לצלחת הגשה, יחד עם אפונה מחוממת. ויוצקים על הכל את הרוטב.

מוסף, זמנים מודרניים



אפשר להגיש אותם בקליפתם הכתומה, או בקליפתם השקופה, ואפשר גם להמשיט אותם משותהו. כל מה שצריך לשם כך הוא סכין חדה ומימנות. קולפתם את הקליפה הכתומה בסכין החדה, יחד עם הקליפה השקופה שבבית הלחיים. מניחים את התפוח הקלף על כי די אחת, מעל קערה, ובשניות מהזיקים סכין קטנה וחדה. חותכים את הפחיתים בין הקורמים השקופים. אחר כך אפשר לחכות שלטים מדירים וכל מיני תבשילים.

סלט כרוב אדום ותפוזים

המצרכים: כרוב אדום; בצל גדול; מלח; 2 חמוצים; כף שמן; מיץ מנחומו אחד; 3 כפות צימוקים; 2 כפות מיץ לימון; 4 כפות מיונית דלת קלוריות; 2 כפות יין אדום; מלח למל שחור.
 חותכים את הכרוב ואת הבצל לרצועות דקות מאוד, או מגרדים על מגרדת גסה (אפשר גם במעבד מזון). שמים בקערה, מוסיפים מעט מלח ואת כף השמן, ומערבבים בתנועת מעיכה. מוסיפים מיץ התפוזים והצימוקים, ומשהים 10 דקות. קולפים את החמוצים ומגרדים למלחים, או חותכים לקוביות. מוסיפים לקערה, בכלי קטן מערבבים מיונית עם מיץ לימון, יין ומלח. יוצקים על הסלט, מערבבים היטב ומגישים.

מוסף. זמנים מודרניים

דג נילוס בתחמיץ

המצרכים: 4 אומצות עבות של דג נילוס, או כל דג לא שמן אחר; 1/2 כוס שמן חמניות; 1/2 כוס חומץ יין; 2 שיני שום מעוכות; 2 כפיות קליפת לימון מגורדת; 1/2 כפית קורנית (טימין) מיובשת; פפריקה מתוקה; פטרוזיליה קצוצה.
 בסיר רחב שמים שמן, חומץ, שום, קליפת לימון, קורנית, ופפריקה. מביאים לרתיחה, ומבשלים במשך 5 דקות. מסירים מהאש ומצננים מעט. משהים את אומצות הדג בתחמיץ למשך 3 (4 מנות)



מוסף. זמנים מודרניים

פיצה בשלושה טעמים

בצק פיצה בסיסי

המצרכים: 40 גרם שמרים; 1/2 כוס מים פושרים; כף סוכר; ק"ג קמח; קורט מלח; 2 כפות שמן; כ"ז כוסות מים.

ממיסים את השמרים במים הפושרים עם הסוכר, ומשהים במקום חמים למשך 10 דקות, עד שהעיסה מתחילה לחסוס.

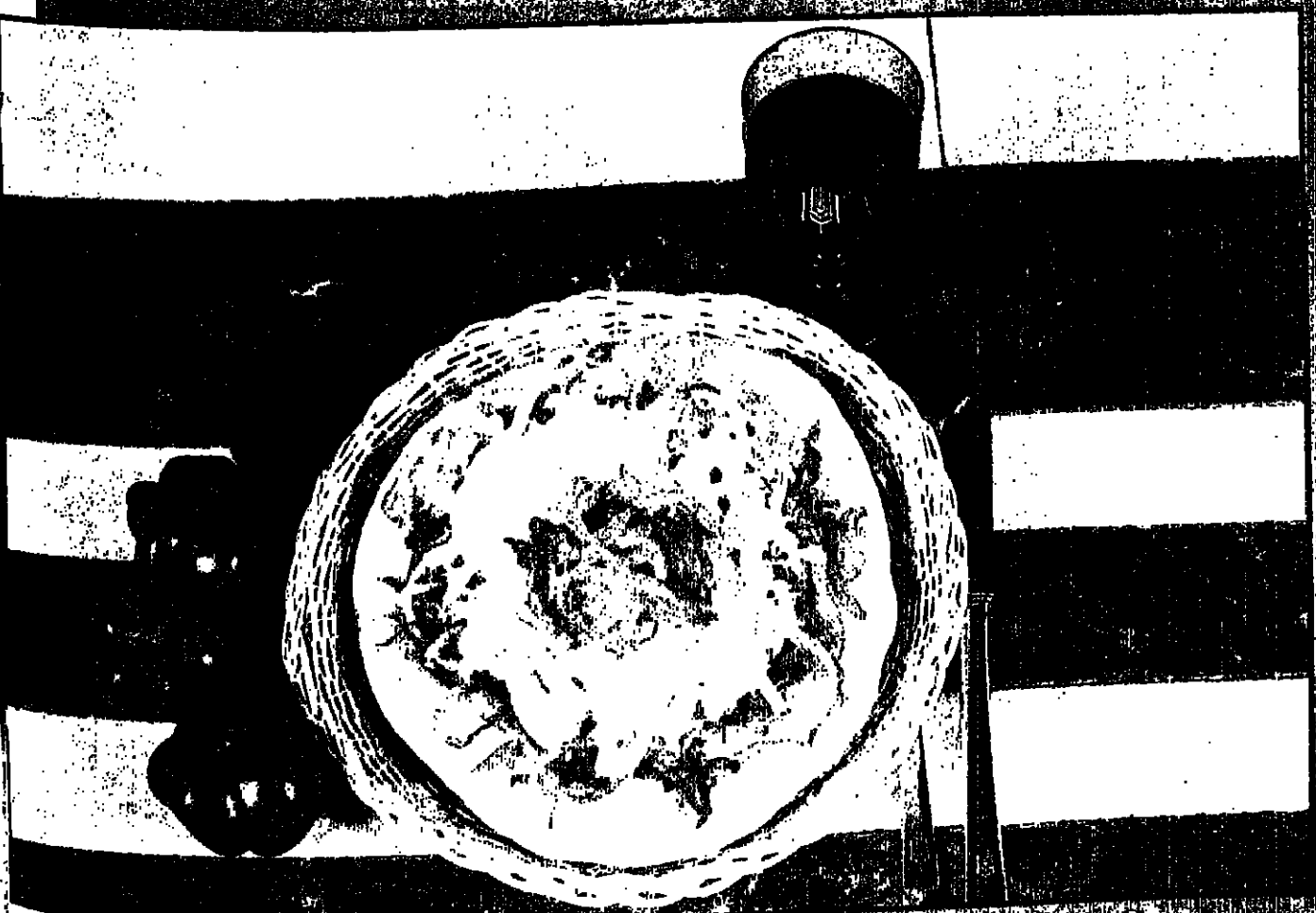
שמים את הקמח והמלח בקערה, יוצרים גומה במרכז, ויוצקים לתוכה את העיסה והשומרים ו-1/2 כוסות מים. מערבבים לבצק חלק ולא דביק, אם יש צורך, מוסיפים עוד מים.

לשים היטב לבצק גומה וגלי גומה. האיטלקים אוסם מהגומה לתחמיץ את הבצק הפיצה, אלא לרדד אותו מיד. בעת החבכה. אחרון ממליצים לתחמיץ את הבצק עד שיכיל את נפחו, זו אם מוסיפים בצק נקשה ופריך יותר, לתחמיץ במשך כ-20 דקות.

להתפתח. מורחים את הבצק במעט שמן, ומניחים בקערה מכוסה במקום חמים עד שהבצק יכיל את נפחו.

הערה: הבצק מורחים לקמח, אם מעדיפים לחקמיה פיצה עם המלח. אופים עד שהפיצה כמעט מוכנה, אבל לא לגמרי ומקפאים את הפיצה על מגש, בהקפאה פרוחה. כשהפיצה קפואה, אופים אותה בשקית פלסטיק, עם נייר מגרד בין השכבות.

(מספיק ל-10 פיצות אישיות)



מוסף. זמנים מודרניים

פיצה נפוליטנה

המצרכים לפיצה אחת: שמן זית; 100 גרם רוטב פיצה מוכן או רוטב עגבניות ארוגות; מלח ומלח לבן; אנשובי קצוץ או מלחלגל; גבינה מגורדת בכמות שתספיק לכיסוי הפיצה.

מטפטמים על עיגול הבצק מעט שמן זית, ומורחים ברוטב המורבל, מכסים בגבינה וממירים אנשובי. אופים בתנור חם במשך 15 דקות, או עד שהגבינה ומסת הבצק אפרי דיו (בודקים בעזרת סכין). מגישים מיד.

פיצה פיטריות

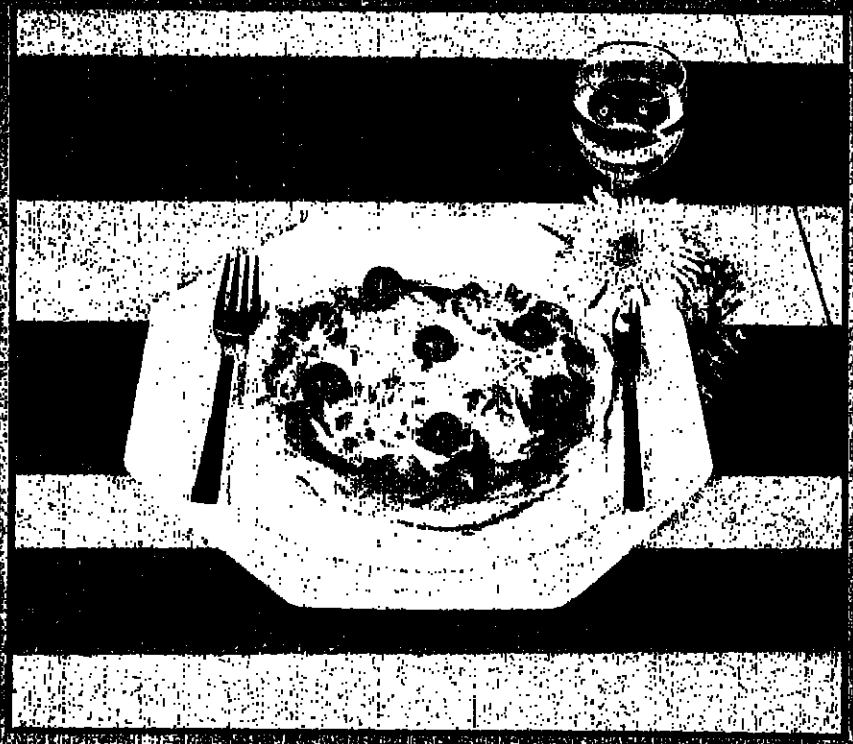
המצרכים לפיצה אחת: שמן זית; 2 כפות שמן; 2 כפות מוכן או רוטב עגבניות ארוגות; מלח ומלח לבן; אנשובי קצוץ או מלחלגל; גבינה מגורדת בכמות שתספיק לכיסוי הפיצה.

מטפטמים על הבצק מעט שמן זית, מטגנים את הבצל והפיטריות בשמן עד שיתרכבו מעט, ומתבלים במלח, חמין, ומתבלים במלח ובפלפל. מפורים את הרצועות על הבצק, ובוקים מעט כדורית. מכסים בגבינה, ואופים במסגר במתכון פיצה נפוליטנה.

פיצה פפרוני

המצרכים לפיצה אחת: שמן זית; 1/2 מלחל ירוק-ר; 1/2 מלח, חותכים לרצועות דקות; כפית מרגריטה; מלח ומלחל; שום מעט; מעט כדורית (קיסל); גבינה מגורדת.

מטפטמים מעט שמן זית על הבצק. מאדים את רצועות הפלפל והגמבה במרגריטה, יחד עם השום חמין, מתבלים במלח ובפלפל. מפורים את הרצועות על הבצק, ובוקים מעט כדורית. מכסים בגבינה, ואופים במסגר במתכון פיצה נפוליטנה.



מוסף. זמנים מודרניים



הכזאבין אל

עוגיות שיבולת שועל



פתיתי שיבולת שועל, המוכרים גם בשם קוקר, טובים לא רק להכנת דיסטו, אלא גם להכנת עוגיות פריכות.

עוגיות שקולד ושיבולת שועל

המצרכים: 50 גרם מרגרינה; ¼ כוס סוכר; ביצה: ¼ כוס קמח תופח; כף אבקת קקאו; 4 כפות גרעיני פשתן; שיבולת שועל; דובדבנים מסוככים. משמנים וזבניות אפיון. מקציפים את הביצה עם הסוכר לתערובת בהירה ואוורירית, ומשפטים את הביצה תוך הקצפה. מניחים קמח וקקאו, ומקפלים לחדר ודוהרבת בקי. מוסיפים את כפות הפשתן, ומתקבלת את התערובת ל-14 חלקים שווים. צרים מכל חלק כדור, הן כפות הידיים הרטובות, ומגלגלים בשיבולת השועל. משטחים מעט כל כדור, ומוחזקים אליו חצי דובדבן. אופים את העוגיות בחום בינוני במשך 15-20 דקות. מצוננים על רשת מתכת.

עוגיות פריכות

המצרכים: ½ כוס סוכר; 100 גרם חמאה או מרגרינה; 100 גרם פתיתי שיבולת שועל; דובדבנים מסוככים. טורפים את המרגרינה עם הסוכר בוף יע. מערבבים מניחים את שיבולת השועל, ומחלקים את התערובת ל-12 חלקים שווים. צרים כדור מכל חלק, משמנים 2 זבניות אפיון, ומניחים 6 כדורים על כל זבנית, ברווחים גדולים. משטחים מעט את הכדורים. אופים בחום בינוני במשך 20 דקות. עוד שחמניות מזהירות ומגושקות. חוצים את הדובדבנים, ומחזיקים חצי דובדבן לכל עוגיה חמה. כשהעוגיות הצטננו נמסע לגלאי, מניחים אותן מרחבניות, ומשלימים את הציון על רשת מתכת.

מוסף. זמנים מודעים

לאכול קל

ארוחה המכילה דג היא תמיד קלה יותר מארוחה המכילה בשר. אכילה דגים, ובמיוחד דג ים, מומלצת לא רק לדיאטטיקאים. ככל שגורם באכילת דגים כן יתחתו מחלותיו. אין מה לעשות, דגים הם משרות בריאות. הארוחה שבתפוח מביאה דג וילס בתפוח, סלט ברוקולי ופלפל אדום, ולקינוח - שרבת מלון, הארוחה כולה מכילה כ-430 קלוריות, ואין בה גרע מלה לרפואה.

סלט ברוקולי ופלפל אדום

המצרכים: 2 שקיות ברוקולי קפוא; 4 פלפלים אדומים גדולים; מיץ לימון גדול; 5'4 שוני שום מעוכות; פלפל לבן. שמים את הברוקולי בסיר רחב, ומוסיפים מעט מים ורק בתחתית. מכסים ומבשלים כ-15 דקות (אפשר להשתמש במיקרו מיוחד לאידוי וקלות).

שרבת מלון

המצרכים: ½ כוס מיץ חמוץ טבעי; שקיק ג'ליטין מלון במשקל קילוגרם אחד; 2 כפות מיץ לימון; עלי נענע. מוסיפים את תערובת הג'ליטין תוך עירוב, יחד עם מיץ הלימון. יוצקים את התערובת לתבנית ומבשלים למשך 4 שעות. שורפים את התערובת הקמוח לתבנית, ומחזיקים לממח או למעבר ממון. קפואים שוב למי התבנית. מרככים במשך 10 דקות בחום חזק, ומעשרים בעלי נענע.

לחזור בו ה-13 מכפר קמא: אין לו ברירה. תחנת אומץ ותוספת לאבא שלי. האיש הזה בחנות מוצא אותו ישיבתו של בעליו. הוא אפילו לא הבין כי

מוסף. זמנים מודעים

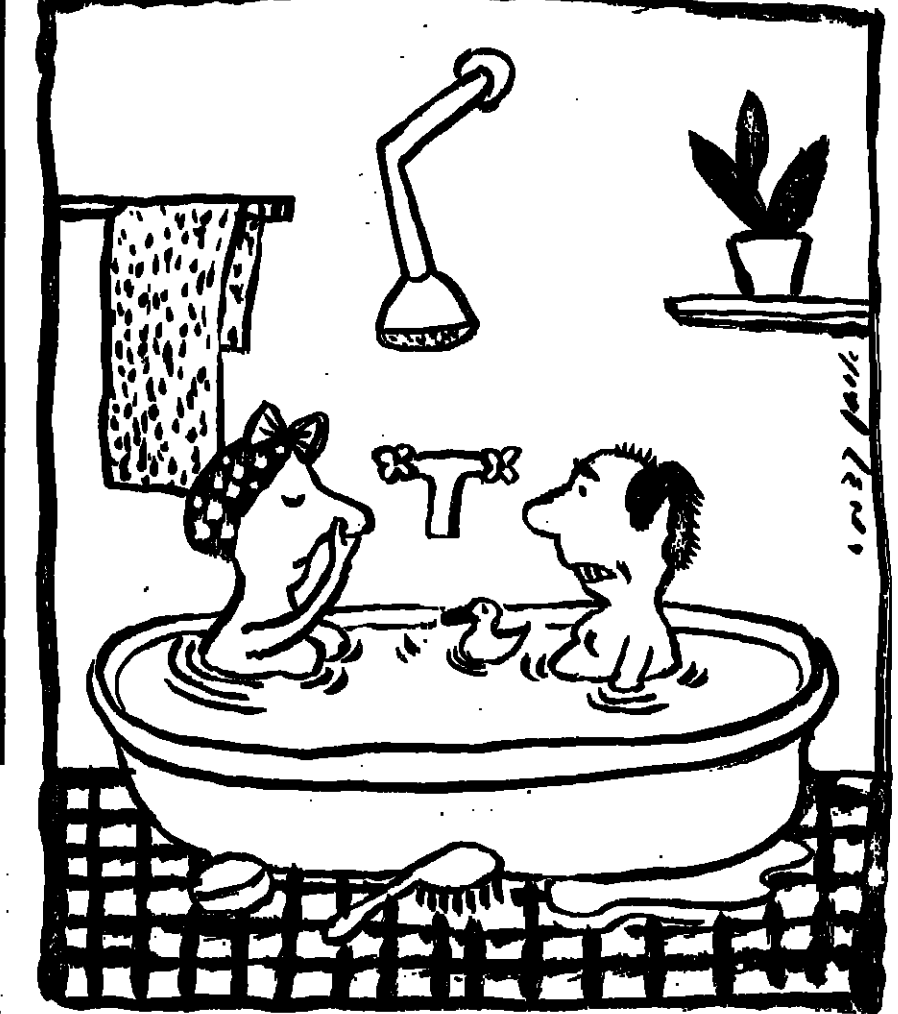
דינאלה יקרה

מתחת למקלחת

מה מחפש גבר? אני לא מצליחה להבין מדוע אני מסוגלת לייצור קשרים עם בני המין השני, אולי תוכלי לכתוש לי מה מחפש גבר בבחורה?

תנה מחיפה.

כל גבר מחפש בבחורה דברים אחרים. אינו מכירה אותך ועל כן לא אוכל,



כמובן, לחסביר לך מדוע את לא מסוגלת ליצור קשר עם גברים. אבל חברה טובה שלך, שכן מכירה אותך, בודאי תוכל לעזור. בקשי מחברה קרובה שתגיד לך מה דעתה עליו. לפעמים שיחות כאלה קשות, אבל אני מאמינה שהן מאוד מועילות.

כלב מ' שומדבר

יומו של הפודל

ואם ידעתם שגם כלבים מסוגים להתאבדו תאמינו לי, אני לא צוחק. גם לנו יש מספיק בעיות בחיים, ולפעמים מגיעים מים עד נפש. נכון שאנחנו, בחור כלבים, לא מאבדים את עצמינו לרעת כל שני חמישי. אבל לפעמים אני שומע על מיקרים עצובים שבלתי.

האמת, אני לא מאמין להם משום שאני לא מבין איך בכלל אפשר להתאבד. חיות כלכל, ואנחנו הכלבים נכנסים, מתנהגים ומגיבים אחרת מבני-אדם. לנו יש מנגנוני הגנה מוחיים אשר עוצרים עצמינו מבעד מידע, חוץ מזה - מה כבר כל כך רע לנו בחיים? לפעמים קורים אומנם אסון או טרגדיה משתחית, שעלולים לגרום לנו ריבואן או אפילו משבר, אך הדבר לא נגמר דווקא בהתאבדות. שמעתי, למשל, על כלב מעורב שהיה שייך לשלנו אשף חקר לעולם. מאוחר יום, הכלב פשוט חסס לאכול. בקושי שתה אפילו חמישה ימים שבו ליר מיטת בעליו המנוח ובאילו גור על עצמו מות. אני בטוח שבתוכי מוחו הכלבי, הוא לא היה מודע להשלכות שיש לאי-אכילה, בחקשר לקיום המיני. הוא פשוט איבד את תיאבובו מתוך צער. באותם ימים הוא אפילו לא חשב על אוכל או על מים, אלא רק על בעליו. המיטה אשר לידה שבו, סמלה עבורו את ישיבתו של בעליו. הוא אפילו לא הבין כי

האיש שא לאסעוד

לא בדיוק תאילנדי

אלה מונשים בתאילנד תמיד יחידיו, ואתה, אם כנצונך, יכול לרלל עליהם כמולדך ולערב אותם בחיך יחידיו. מוכן שכל זה הולך בהכרח עם אחר הרסנים המיאים החריפים שמוחש בהם מעט טעם רג ומעט טעם שום, ומקום מרכזי ממלא כאן גם השלסא המורכב מהרבה ירקות והרבה רוסב סויה.

ובכן, אנחנו פתחנו את התפריט התאילנדי במסערה סקי יאקי והתחלנו להזמין מגוון בצבעים ובשמות אקזוטיים ביותר: לאדנה עם ירקות, פאנג, קאנה, תום יאנג, אלא שמכל זה לא קיבלנו דבר. הרוב לא בייצור, והמעט שנותר הוכנס לנו שהוא מידף יתר על המידה. ובכן, חסמסקנו כמנות שיגריות יותר, כיוון שמרקים תאילנדים מיתרים לא מצאנו כאן אכלנו מרקים סיניים פשוטים ולאחר מכן הזימנו עוף תאילנדי, כשר בשום, ואורי עם כשר לבן וחסילונים. היעדר הגיוון של בחירתנו אינו אלא תוצאה ישירה מהיעדר הגיוון שבתפריט.

המיוחד לכל המאכלים שהזמנו היה הטעם החזק והמיוחד של שום, מעט מתקתקת, ותיבול במסורז'ליה, כל אלה היקנו למאכלים איכות מעורבת וניחוח מיוחד. לא חסרו כאן גם הסויה, הנגזר, כמיות נכונות של כלל, מעט סוכר, מה שלא היה כאן, ואת כנראה לטובת טעמנו המערכי הדגים, זה הפילפל ושאר הרסנים החריפים.

אכן, מיכר מערדני תאילנד לא מצאנו, כאן, לא את מיכר הבשרים בטעמי חקוקים, לא את מיכר המעדרים בטעמי הקארי, לא את מיכר המפולים התאילנדים ואף לא את הרגים החריפים. ועם זאת מה שקיבלנו היה מעולה. זכרנו לטובה את האוכל הסיני במסעדה זאת, ונזכרו לא פחות לטובה את האוכל התאילנדי שטעמנו בה מעט ממנו. לימינו כמנות אמרונות שיגריות וליצי' גלידה) ובשתייה חמה. גם המחיר כאן כביר ביותר, אכלנו כתיאבון רב, שתי מנות עיקריות ועוד תוספת שהיה בה הרבה כשר, מן מנות ראשונות ואחרונות ושיילפנו ולאחר הורדת עשרים אחוז הנחה על תשלום כמזמון 50.40 שקל.

לוקולוס

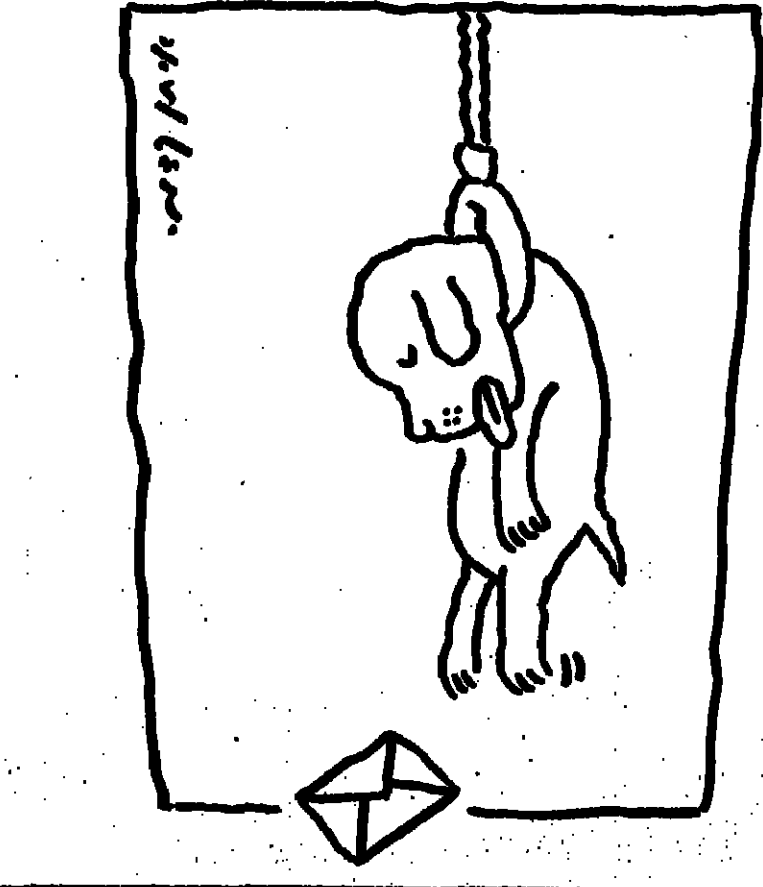
מקולנוע ממילואים, מבילויים או מסתם היעדרות ממושכת. אבל יכירו שאף פעם לא תוכלו להסביר לנו דברים במושגי כניאנוש. זה לא אומר שאין טעם לרבר אליו, אבל תמיד צריך לזכור שאנחנו כשר הכל חלבים על ארבע...

בקינור, ובחורה לפודל אשר שכל את בעליו. קשה היה להסביר ולהתמודד עם הבעיה של אותו כלב. הימים חלפו והוא סרב להכין, תחושתי החייתית הובילו אותו לאס אך כנישות אל כפר מותו. חר 10 ימים הוא איבד ממשקלו, פסק לייבב וכיום האחר-עשר, שבב חיים, חכל, אבל זהו כניראה גורלו של כלב. וכמו שאומרים בערביתו כל כלב מגיע יומם.

אלא שיומו של הפודל הזה הגיע מוקדם מדי. הוא לקח יותר מדי ללב, ואולי זהו בעצם מוות האהבה וחוסר כין כלב לבעליו, קשר אשר גם חמנו וחמותו לא יוכלו לנתק. כי כלב ואורזינו תמיד רוצים להיות יחידיו, ואם לא כאן, על-פני הארמה, אז משט אפילו כשמים, על-גבי עץ לבן...

צ'ארהאן,

ציף של אלון



יריעות אחרונות עמוד 15

12.11.86 - תשל"ז

הכזא עץ الأصل

מיניות במחשך

מאת יעקב למדן

שירים הם פסטיבלים אדירי.
 "כן טריווילי זה שאל את דודו
 יצחק על היומן של האיש בעיני
 וזה מברר תהילה על הכניסה
 נכסיו של האיש, ועל התרומות
 הבריות שהוללו מאיש צמירי
 גנות לסיכולו, כשראית בתקלי
 ינו נפשים, והוא מוסיף: 'לצערי,
 הכחול של מותו מנחם לנאט
 ה' האב הנשיא כהן, ונתעמו ו
 צאת את הטיט שאל לבן, אמתי



מן לטפול בבית בילדים או בכנרים,
מן מה חלל שחפץ, גם אם הוא
מבוגר כדרכו מאשתו, מחזיק
ע"ד של עשי אחרות, מקיים קשרים
רצוף לנשואין או מתחתן בגלל
אכסור עם אישה נוספת.
תופעה נפוצה בעת האחרונה
בכנרים היא תופעת הנשואין הנשארי
נזכרי (נזכרי - "אנאור ורטיני", שלמי
מחזקתו בן עם אישה שיש לה רצון
ששנינשואין וללא ידועם כלשהו, כי
אם נכחנתו עם ירעים. הנשואין
מביקרה זה תופסים מכונה דתית אך
אין האשה יכולה להכניח כי היא הנכ
נשואת, אם יבטלה הנכח לנשואין.
לדעת של ר"ד אריקס, עיקר הה
עניין בין הנכח לנשואים במצבים ובעולם
הדתיים כנצח, בנצח כן שחלע רואה
לעצמו עצמא כארון, אין כאן שום
לסמך את ידיו. המפקדה מוגדר ובורה
אם תשקף את צרכי כל החתומים, י
לכך, תבעל אצל מקיים ידועם עם
השואה, כל הקשר תחת השני, א"י
ההמצייית היא לדעת ר"ד אריקס
אין אחת הקשר האומללות ביותר
בעולם, כל הקשר לאדם חביב הנ
שואין והנאה מקין. אולי גם כחנאה
והעדר ידועים מקין. לדעת יוח' מ' ב
הנחשים במצבים אין תגות
מקין, ואין ידועת יכרד ליתות מ'.

ר"ד סאריק מסכם פרק זה באומר: ואמללונה האיינית של האיש - מצריה נובעת מסני גורמים ראשיים - מ'מיעור חינוך מיני, שלעצתו הוא ידוני ביותר. שנית - שלילת זכותה של האשה לחנך את בנותיה ממין, כך, ששואשה מגיעה לאירוסיה, להתגרש, שאינה יכולה להסתגור, ואיננה אותה בעלה בהתנהגות, שיש לה סטייה מהנורמות המקובלות, או שחש בהתנהגות מוסרית ומבישה.

(המשך בעמ' 22)

יום רביעי, י' בחשוון, תשמ"ו - 12.11.86

דק נזירות בודדות, חצו את הקווים ושבו לחיות בחברה החילונית • מארי רוסו עשתה שנתיים במינור • לאחר עזיבתה, כתבה ספר האגלה פרטים אינטימיים מחי הסבל והעוני הנוראיים של הנזירות • הניחוק מהעולם החיצוני כמעט מוחלט • גם הסרט הצרפתי החדש „טרז“, (בחמונה למעלה) ממחיש קטעים מהחיים שמאחורי החומות • אין מזמינים רופא לנזירה חולה, אלא כאשר מצבה נעשה חמור מאוד • הדרך מן המינור החוצה, כמעט בלתי אפשרית

מאת חוה קארין

כמו בכל הדבר מוגדר וקטנה החי
 נוכים רבים ומכאבים, ואומנם כתוב
 בחוקי המינהל, שכל יחיד ואחד המנהלים
 ולגוריות שום העדפות אישיות, אבל
 (המשל בעמ' 22)

(המשך בעמ' 22)

ידיעות אחרונות **עמוד 10**

בני העולם החומרי הנושע
שלנו, שבו כרס ודגלים כולרי
כל המידית של כל האני דבר
אל, לפה, בעיניך אתם דברים,
שניתן לסמור לו לשקול, נמצא
אור, שפע, סגור, נמצא.
עולם, שפע, דמיון ודמיון
מסתנה זה דורות - עולמן של הדור
כל מה נדון במבטם מאחורי כל
נעלה על כל בריהם. משהו החור
תהובאות, מתגליתם אצלם מוסרם
ובקופים מראש. כל שעה, כל יום, כל
עונה קימה מוקדם תהובות, עתה
עונה קימה עתה לראות - ומשי
לה תהובות ממשכל לאורך כל היום.
מסתלם לצלול, ממשכל למען האדם
שית הולך למשכין ורד הסכל
אז אומנם נהנה ונחזות כלשהו, חסד
יהיה מה שנקרא. אור, יואל, כלומר
אז אומר את היום את העתה.
אם במבטם אל מביטם את תהובות
של הקדש שלהם, אומנותם אור, שיש
כל המידית הסכל על לשמיה, כל

יום רביעי, י' בחשוון, תשמ"ז - 12.1.86



עמ"ד 18 ידיעות אחרונות

חופשה חלומית בגני שולמית אשקלון



חוג פז
27.11.86



חוג פז
27.11.86



חוג פז
27.11.86

יום חמישי 27.11

- 15.00 - יציאה למשקלון מבית הבימה בל-אביב
- 16.30 - קבלה פנים על בוס מטבח קל והמארגנות בחורים
- 17.00 - יצאנו להיכר... סדנא
- 19.30 - ארוחת ערב
- 20.30 - ישיבת אומת' - פעילות חברתית מוסמכת
- 22.00 - רוקדים... רוקדים... רוקדים...

יום ששני 28.11

- 10.00 - עד - ארוחת בוקר מלאה
- 10.00 - מת מפתחשק, תחול ארוב', חדר כושר, סאונה, בריכה, עניס
- 11.00 - משחקי זוגות בעמיקות אשקלון
- 13.00 - ארוחת אחרונים
- 14.00 - קריקטורס קרובים... סדנא
- 16.00 - ישיבת תהיית - עריאה בכף יד
- 18.00 - רוקדים ריקודי עם
- 19.30 - קבלת שבת וארוחת ערב מסודרת
- 21.30 - מסיבת ביקורים עד כלות המסיבה
- 24.00 - קטע של חצות

יום שבת 29.11

- 10.00 - עד - ארוחת בוקר מלאה
- 10.00 - תחול ארוב', חדר כושר, סאונה, בריכה, עניס
- 11.00 - לנשים - הרצאה בנושא טיפוח תחן לגברים - קוסם מזוויר בחבנת קוסטליים
- 13.00 - ארוחת אחרונים
- 14.00 - תצוגת אומנות מפורחת
- 15.30 - משחק ליגנו גושא מוסים
- 17.00 - ספה, נעוגה ושיחת טיכום
- 17.30 - נסיעת חזרה לכיוון חי"א

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86

חוג פז
27.11.86



